Beide Artikel „**Wirkung des Schweinefleisches**“ und „**Zur Bedeutung des Hausschweins im Mittelalter**“ können in einem interessanten Zusammenhang gesehen werden. Wenn die Schweine die Eigenschaft haben, eine Krankheitsinformation von z. B. vom Menschen zu übernehmen, dann wird diese Information in den Zellen des Schweineorganismus gespeichert werden. Das wiederum kann der Grund für die Schädlichkeit des Genusses von Schweinefleisch auf den menschlichen Organismus sein.

Es darf auch darauf hingewiesen werden, dass zum Zeitpunkt des Vortrages von Dr. med. Reckeweg die Krankheitsentstehung entsprechend der Neuen Medizin nach Dr. Hamer noch unbekannt war.

———————————————————————————

Auszug aus einem Vortrag von Dr. med. Reckeweg, Baden Baden

Wirkungen des Schweinefleisches

„...........Das geht allein schon aus einem unfreiwilligen Großexperiment hervor, von welchem authentisch von mehreren Arztkollegen als Teilnehmern berichtet wurde.

Während des zweiten Weltkrieges erkrankten im Nordafrika-Feldzug unter Generalfeldmarschall Rommel zunehmend die deutschen Soldaten an den sog. “tropischen Ulzera“, d.h. an Geschwüren der Unterschenkel, welche kampfunfähig machten und einen längeren Lazarettaufenthalt sowie evtl. die Verbringung in die gemäßigten Zonen erforderten. Nachdem alle möglichern Behandlungsmethoden, Chemotherapie usw. ohne jeglichen Erfolg geblieben waren, kam man auf die Idee, dass das Auftreten der Beingeschwüre mit der Ernährung zusammenhängen könnte, weil nämlich die Ureinwohner keineswegs unter diesen Krankheitserscheinungen litten. Man stellte also die Heeresverpflegung auf die bei der islamischen Urbevölkerung übliche schweinefleischfreie Kost um, womit das gesamte Problem der tropischen Geschwüre schlagartig erledigt war.

Dass **Schweinefleisch belastend wirkt und gewissermaßen giftige Wirkungen entfaltet**, war mir bereits vor dem Kriege bekannt. Ich nahm damals an, dass dieses wohl nur für die frischen Schweinefleischzubereitungen wie Schlachtplatten, Schweinebraten, Eisbein, Rippchen, Schweinekotelett usw. Geltung habe, nicht - aber für die gepökelten (Schinken, Speck usw.) und nicht für die zu Wurst verarbeiteten geräucherten Schweinefleischprodukte.
Dieser Irrtum kam deshalb zustande, weil der Genuss von Schweinefleischprodukten aus frischer Schlachtung akute Erkrankungen hervorzurufen pflegt wie Blinddarmentzündung, Gallenblasenentzündung und Gallenkoliken, akute Darmkatarrhe, Gastroenteritis mit typhösen und paratyphoiden Krankheitsbildern, auch akute Ekzeme, Furunkel, Schweißdrüsenabszesse und andere.
Demgegenüber konnte ich seinerzeit nach Genuss von schweinefleischhaltiger Dauerwurst (auch Salami, die ebenfalls Speckstückchen als Fettanteil enthält), anscheinend keine derartigen Krankheitserscheinungen beobachten.

Ich wurde dann aber durch das ebenfalls unfreiwillige Experiment einer völligen Umstellung der Ernährung des gesamten deutschen Volkes belehrt, welches durch die Hungerjahre nach dem Kriege und durch die dann folgende Währungsreform 1948 bedingt war.
Während der mageren Jahre während des Krieges und besonders nach dem Kriege, die mit der Währungsreform ihren Abschluss fanden, war das deutsche Volk praktisch gesund. Die wenigsten konnten sich satt essen. Schweinefleisch gab es praktisch überhaupt nicht, Fleisch sonstiger Herkunft nur in geringsten Portionen. Wenig Fett wurde verteilt, kaum Zucker, dagegen konnten Brot und andere Teigwaren in meist ausreichenden Mengen beschafft werden, zumal wenn diese durch Kartoffeln und Rüben sowie Frischgemüse ergänzt wurden.
Damals gab es praktisch keine Blinddarmentzündung, keine Gallenblasenerkrankungen, höchstens mit Ausnahme bei jenen, die ein Schwein?schwarz geschlachtet" hatten, was allerdings sehr selten vorkam. Auch Rheuma, Bandscheibenleiden und ähnliche Erkrankungen, ferner Herzinfarkt sowie Verkalkung und Bluthochdruck waren fast unbekannt geworden.

Jedoch bald nach der 1948 erfolgten Währungsumstellung, als Schweinefleisch, Schinken und besonders auch Speck fast unmittelbar wieder zur Verfügung standen, änderte sich das Bild grundlegend. Blinddarmentzündungen, Gallenblasenerkrankungen, akute Hauteiterungen wie

Pyodermien, Impetigo, Furunkulosen und Schweißdrüsenabszesse waren wieder an der Tagesordnung, nach deren Behandlung mit chemischen Mitteln, mit Sulfonamidsalben usw. dann auch bald chronische Pilzflechten und verschiedenartigste Nebenwirkungen bemerkbar wurden.

Besonders erschreckend aber war damals die Zunahme der Krebserkrankungen. Zahlreiche Patienten im Alter von 60 bis 70 Jahren, die bisher beschwerdefrei gelebt hatten, erkrankten plötzlich an Magenbeschwerden, deren Ursache sich dann als Krebserkrankung an der Speiseröhre, an Magen und Darm herausstellte. Der Verlauf dieser Fälle war so instruktiv und biologisch bedeutsam bzw. kausal begründet, dass ich daraus wichtige Hinweise auf den Ursprung aller Krankheiten als giftbedingt entnehmen musste.
Im Laufe der Jahre und mit zunehmender Erfahrung stellte sich dann heraus, dass viele andere Erkrankungen wie Arthritis und Arthrosen ebenfalls in großem Umfang schweinefleischbedingt waren, dass aber auch sonstige Spezialerkrankungen wie Weißfluss der Frauen, chronische Fisteleiterungen, nicht nur solche nach Ohroperationen, z. B. nach vorhergegangener Mittelohrentzündung, sondern auch Fisteleiterungen nach im Kriege erlittenen Schussbrüchen, durch Schweinefleischgenuss unterhalten wurden und dadurch wesentlich in der Heilung verzögert wurden oder überhaupt nicht zur Heilung kamen bzw. nur, wenn eine biologische, speziell eine homöopathische Kur bei strengem Verbot jeglicher Art von Schweinefleisch (auch Wurst, Schinken usw.) zur Durchführung kam.

Aufgrund meiner ersten Beobachtung erschien mir zunächst das ganze Problem allerdings äußerst fragwürdig, und ich musste mich immer wieder prüfen ob derartige Beobachtungen nicht etwa auf Einseitigkeit der Betrachtung; auf Voreingenommenheit oder sonstigen Irrtümern beruhen könnten.

Fütterungsversuche
Ich entschloss mich also, noch strengere Maßstäbe anzulegen als bisher schon üblich, und Fütterungsversuche mit Versuchstieren zu machen. Ich besorgte mir als Mäusekäfige 30 breite und hohe Einmachgläser, die es nach der Währungsreform ja plötzlich wieder in Hülle und Fülle gab, kaufte einen Stamm weißer Mäuse und machte mit verschiedenen Gruppen Fütterungsversuche.

Das Ergebnis habe ich 1955 in meinem Buch (Homotoxine und Homotoxikosen, Grundlage einer Synthese der Medizin, Aurelia-Verlag, Baden-3aden)beschrieben.

Die mit Schweinefleisch ernährten Mäuse neigten extrem zu Kannibalismus. Mit zunehmendem Alter, nach einigen Monaten bzw. nach etwa einem Jahr trat in größerem Umfang Krebs an verschiedenen Körperstellen auf. Auch Hautkrankheiten waren verschiedentlich festzustellen, demgegenüber die mit normaler Kost ernährten Mäuse zwar auch Erkrankungen zeigten, jedoch von Krebs und schweren, tödlichen Erkrankungen weniger befallen waren, praktisch auch keinen Kannibalismus zeigten.

Da mir nun von verschiedenen Seiten auch über sonstige toxische Wirkungen des Schweinefleisches bei Tieren berichtet wurde, ergaben sich rasch weitere Hinweise auf verschiedene toxische Wirkungen von Schweinefleisch.
So erfuhr ich, dass Boxer-Hunde unter keinen Umständen Schweinefleisch erhalten dürfen, weil sie dann bald an Räude und juckenden Hautkrankheit n sowie an evtl. bösartigen inneren Leiden erkranken sollen
Dasselbe wurde dann auch von Zirkustieren, insbesondere von Löwen und Tigern berichtet, die unter keinen Umständen Schweinefleisch erhalten dürfen, weil sie dann träge und zu fett werden, außerdem - wahrscheinlich durch Blutdruckerhöhung - Nasenbluten bekommen und evtl. daran zugrunde gehen.
Der Besitzer einer Forellenzucht machte mich darauf aufmerksam, dass man die gesamte Zucht durch Darreichung von zerkleinertem Schweinefleisch vernichten kann, da alle Forellen dann innerhalb von Tagen verenden.

Homotoxikologie des Schweinefleisches
In meiner 1948 bald wieder mit den verschiedensten akuten und chronischen Krankheitsfällen gefüllten Praxis konnte ich nun merkwürdige Beobachtungen machen, die ich im Sinne der aufgrund zahlreicher, auch sonstiger Beobachtungen entwickelten Homotoxikologie auswerten konnte.

Hierbei stellte sich heraus, dass Schweinefleisch als ein bedeutsames Homotoxin (Menschengift) anzusehen ist, welches im Körper zu Abwehrerscheinungen führt, die als verschiedenste Krankheiten in Erscheinung treten.
Auch aus den bereits in der Literatur vorliegenden Ergebnissen, wenn diese unter dem Gesichtspunkt der Homotoxikologie durchgesehen werden, ging hervor, dass zahlreiche Bestandteile des Schweinefleisches als Homotoxine, als Belastungsfaktoren wirken, so dass für diese die Bezeichnung „Sutoxine" gerechtfertigt erscheint.

Es stellte sich nämlich heraus, dass das sog. exogene (d. h. das von außen zugeführte) tierische Fett im Körper als solches gelagert wird, dass z. B. ein Hund, den man mit Hammelfett ernährt, in seinen Fettdepots dann chemisch nachzuweisendes Hammelfett enthält, was aus den chemischen Reaktionen des Unterhautfettes, der Jodzahl usw. ersichtlich wird.
Ferner wird das Blut mit derartigen Fettanteilen überschwemmt. Es bilden sich Großmoleküle(sog. „Cenapse" nach Macheboeuf), die in der Ultrazentrifuge nach ihrer verschiedenen Schwebegeschwindigkeit (nach "Svedberg-Einheiten") gemessen werden und für die Entwicklung der Arteriosklerose sowie für hohen Blutdruck, Blutüberfüllung, schlechte Durchblutung des Bindegewebes allgemein, besonders auch wichtige Drüsen und für Verengung und Verkalkung der Herzkranzgefäße mitverantwortlich sind.
Später stellte sich heraus, dass eine derartige, fettreiche Ernährung das Bindegewebe schwerstens belastet.

Prof. H a u s s (Münster) berichtet in seinem Buch über „Die unspezifische Mesenchymreaktion" ausführlich, daß diese Belastungen durch fettreiche Ernährung, wobei besonders Schweine-Speck maßgeblich verantwortlich ist, zusätzlich durch sonstige Belastungen mit Stress, zu schweren, evtl. tödlichen Verlaufsformen führen können.

Prof. Wendt (Frankfurt) führt de Arteriosklerose, den Diabetes und Durchblutungsstörungen praktisch ausschließlich auf die sog. „Eiweißmast" zurück, wofür die **Mukopolysaccharide**, also speziell die schleimigen Bindegewebsbestandteile des Schweins angeschuldigt werden, die er selbst allerdings nicht als vom Schwein stammend erwähnt.

Spezielle Belastungsstoffe des Schweinefleisches
Es erhob sich die Frage, worin nun eigentlich die Unterschiede zwischen Schweinefleisch und anderen Fleischsorten bestehen. Es war sehr schwierig;, hierüber authentische Unterlagen zu erhalten, da meist nur Kalorienrechnungen vorlagen, aber doch folgendes festgestellt werden konnte:

l. Schweinefleisch ist enorm fetthaltig.
Auch sog. mageres Schweinefleisch" enthält noch große Mengen Fett, da das Schweinefleisch im Gegensatz zu sonstigen Fleischarten vom Rind, Hammel und dergl. intrazellulär, d. h. in den Zellen selbst, erhebliche Fettanteile enthält, während Fett sonst praktisch ausschließlich außerhalb der Zellen im Bindegewebe gefunden bzw. in Form von Fettzellen abgelagert wird.
Lediglich bei altem Rindfleisch können sich niedrige Anteile von Fett auch in der Zelle finden, während beim Schweinefleisch generell in den Zellen hochprozentige Fett-Anteile vorhanden sind. Dieses wird z. B. daraus ersichtlich, dass auch ein magerer Schweinebraten, in die heiße Pfanne verbracht, sofort Fett freigibt und „im eigenen Fett" gebraten zu werden pflegt.

Da Fett etwa doppelt so viel Kalorien enthält wie Kohlenhydrate und Eiweiß, wird es besonders bei reichlicher Ernährung - aus Gründen der Zweckmäßigkeit am einfachsten zunächst abgelagert, und zwar im Bindegewebe. **Daraus resultiert die bei Schweinefleischessern übliche Fettsucht (Adipositas), welche im Verein mit anderen Belastungsstoffen des Schweinefleisches (Schleimanteile) nur unter Schwierigkeiten wieder abgebaut werden kann.** Dieser Vorgang entspricht z. T. auch der „Eiweißmast" nach Prof. W e n d t.

2. Fett ist stets mit Cholesterin vergesellschaftet.
Durch Cholesterin werden die Cholesterinbeladenen Großmoleküle im Blut gebildet, welche für erhöhten Blutdruck und Arteriosklerose verantwortlich sind, als Zusatzfaktoren auch für Herzinfarkt und Durchblutungsstörungen der Koronargefäße und der Gefäße in der Peripherie, speziell in Kombination mit Nikotin (Rauchen). Außerdem findet sich Cholesterin in der Wandung der Krebszellen (nach Prof. R o ff o).

3. Besondere Gefahren gehen aus von der schwefelreichen Bindegewebssubstanz, den Mukopolysasccchariden (Aminozucker, Chondroitinsulfat, Hexosamin, Glukosamin u. a.), die speziell schleimigen Charakter haben.
Nur mit Schweinefleisch lässt sich eine streichfähige Wurst herrichten, wofür **Aminozucker, Hexosamin und schwefelhaltige Substanzen wie Chondroitinschwefelsäure und Mukoitinschwefelsäure verantwortlich sind. Sie bewirken eine schleimige Aufquellung des Bindegewebes** und vergesellschaften sich hier mit dem zur Ablagerung kommenden Fett (sog. „Cenapse" nach Macheboef).
Daraus resultiert eine eigenartige, nur bei Schweinefleischessern in ?Rubensscher Üppigkeit" charakteristisch in Erscheinung tretende Aufquellung des Bindegewebes, das außerdem wie ein Schwamm Wasser aufsaugt und den Schweinefleischessern die typische kissenartige Auftreibung des Bindegewebes verleiht.
Die Gefahren liegen diesbezüglich ferner in den Einlagerungen von Schleimsubstanzen in Sehnen, Bänder, Knorpel usw. mit den Folgen von Rheuma, Arthritis und Arthrosen, Bandscheibenschäden usw., weil nämlich die derben Bindegewebesubstanzen (wie sie beim Menschen, u. a. auch beim Hammel vorliegen) durch Schweinefleischgenuss gewissermaßen „verschleimen", weich und wenig widerstandsfähig werden.
Hier sind besonders die von Prof. Bier durchgeführten Untersuchungen zu erwähnen. Bier hat Versuchstieren Schwefel eingespritzt, worauf es zur Mobilisierung und Ausscheidung des Gewebeschwefels kommt und die Knorpelgrundsubstanz damit schwefelärmer und fester, widerstandfähiger gemacht werden kann. Auf diese Weise wirken offensichtlich auch die Schwefelbäder, nämlich durch Mobilisierung des Gewebsschwefels.

Es ergab sich, dass ein Knorpel umso fester und widerstandsfähiger ist, je weniger Schwefel er enthält.
Schweinefleisch enthält aber aufgrund des erheblichen, in außergewöhnlicher Menge vorherrschenden schleimigen Bindegewebsanteils sehr viel Schwefel, was sich auch aufgrund von Fäulnisversuchen nachweisen lässt.

Der Gewebeschwefel wird nämlich bei Fäulnis- und Gärungsvorgängen abgebaut. Er wird als Schwefelwasserstoff (H_2S) durch den penetranten Geruch bemerkbar. Differenzierte Fäulnisversuche mit Schweinefleisch, Rindfleisch und Hammelfleisch ergaben, dass Hammelfleisch am wenigsten Schwefel enthält, dass die Versuchgefäße, welche Schweinefleisch enthielten, schon nach wenigen Tagen trotz dichten Verschlusses aus dem Zimmer entfernt werden mussten, weil der durch den Verschluss dringende Geruch unerträglich wurde.

Rindfleisch säuerte bald, wies aber nicht den bei Schweinefleisch unerträglichen Geruch auf. Hammelfleisch war noch nach drei Wochen nur wenig in Fäulnis übergegangen.

Prof. L e ff r e (Pathologe in Heidelberg) hat aufgrund von Tierversuchen, die für den Nachweis der Frischzellentherapie mit radioaktiv markierten Geweben, Organ- und Drüsenanteilen gemacht wurden, festgestellt, dass die Spaltprodukte der Gewebe nach Aufnahme in den Organismus in hohem Prozentsatz dorthin wandern, wohin sie biologisch gehören.

Dies konnte ich ebenfalls bei meinen Untersuchungen bestätigen. Patienten, die viel Rückenspeck des Schweins gegessen hatten, wiesen die typischen Nackenspeckfalten auf. Patienten, die sich an Bauchspeck gehalten hatten, zeigten dicke Fettpolster in der Bauchgegend. Schinkenesser, was von Frauen als besonders unangenehm empfunden wurde, zeigten unförmige Deformierungen in den Gesäßpartien usw., ohne das sie sich über den Schinkengenuss als Ursache im klaren waren.

4. Die Bedeutung des Wachstumshormons
Es sind noch einige andere wichtige Faktoren im Schweinefleisch vorhanden, die Beachtung verdienen. So ist das Schweinefleisch reichhaltig an Wachstumshormon, das als ein ursächlicher Faktor von Entzündungen und Gewebsauftreibungen anzusehen ist.
Ein gewisser Einfluss auf die sog. „Akromegalie", d. h. krankhaftes heraustreten des Kinnes und sonstiger hervorstehender Skeletteile, besonders aber auch **das Dickenwachstum (als Adipositas)** und die Steigerung von Wachstumstendenzen allgemein, z. B. besonders auch bei Krebsveranlagung (meist auf Gewebeschäden durch frühere rückvergiftende [evtl. chemotherapeutische] Behandlung bedingt) sind hier zu befürchten.

So erklärt es sich auch, dass nach der Währungsreform 60 bis 70jährige Patienten rasch an Krebs erkrankten, wenn sie bei evtl. vorhandener Disposition nunmehr täglich ein Vesperbrot mit geräuchertem Speck zu sich nahmen, womit sich sogar experimentell Krebs bei Versuchstieren erzeugen lässt, nämlich mit geräuchertem Speck, wie meine Versuche gezeigt haben. Dieser enthält nicht nur Cholesterin (nach R o ff o der Baustoff in der Wandung der Krebszellen), sondern auch Wachstumshormon, durch welches das Krebswachstum gefördert wird, und nicht zuletzt das im Rauch enthaltene Benzpyren, ein typisches Karzinogen (Krebs bildendes Gift).

5. Noch hinzu kommt die J**uckreiz erzeugende Wirkung des Schweinefleisches aufgrund des Histamingehaltes**, womit vielfach auch Entzündungsvorgänge eingeleitet werden, wie Furunkel, Karbunkel, Blinddarmentzündung, Gallenerkrankungen, Venenentzündungen, Weißfluss der Frauen, Abszesse und Phlegmonen, aber auch Hauterkrankungen wie Nesselfieber, Hautentzündungen wie Ekzeme, Dermatitis, Neurodermitis und andere Dermatosen.
Nach der Währungsreform hatte ich mehrfach auch chronische Fälle von Urtikaria (Nesselfieber) bei älteren Patientinnen zu behandeln, ebenfalls bei Kindern, bei welchen die Urticaria allerdings meist auf die Honöopathika (Apis D 12 und Sulfhir D 30) rasch abholte aber bei älteren Patienten hartnäckig immer wieder auf trat, wenn diese Patientinnen Schweinefleisch aßen.
Endgültig heilen ließ sich das Nesselfieber tatsächlich nur bei strengster Einhaltung eines Schweinefleischverbotes, einschließlich Wurst jeder Art, auch Kalbsleber wurst, Lyoner usw., da in allen Wurstarten Schweinefleisch oder zumindest auch Schweinefett verarbeitet zu werden pflegt (außer in garantiert schweinefleischfreien Wurst Sorten).

Die Entzündungen und Juckreiz fördernde Wirkung des Schweinefleisches beruht auf dem Gehalt an Histamin und Imidazolkörpern, z. B. Ergothionein u. a, durch welche Entzündungsvorgänge eingeleitet werden und auch experimentell ausgelöst werden können.
Durch Histamineinspritzungen lassen sich Magengeschwüre experimentell erzeugen sowie Juckreiz, Entzündung und verschiedene allergische Krankheiten, wie Asthma, Heufieber, Rhinitisvasomotorica, auch Herz arrhythmie und evtl. sogar Herzinfarkt. Herzinfarkt-Gefährdete dürfen ebenfalls kein Schweinefleisch essen.

6. Ein weiterer Belastungsstoff im Schweinefleisch ist der Gehalt an forschungsmäßig noch nicht genau definierten eigentümlichen Blutfaktoren, die als onkogenei Agens (N i e p e r) oder als Endobiont (Enderlein), Siphonospora polymorpha (von B r e h m e r) oder auch als Erythrozyteneinschlüsse (S c h e l l e r) bezeichnet werden. Hierbei steht noch nicht fest, ob und inwieweit diese verschiedenen Faktoren miteinander identisch sind und ob sie bei der Entstehung von Krebs im Sinne des russischen Forschers Speransky als Initiatoren (Anzeiger) anzusprechen sind. Immerhin ist das Schweineblut enorm reich an diesen Sporen bildenden Einschlüssen, die nach neueren Vorstellungen evtl. auch als (aus geschädigten Zellen) auswandernde oder als zugrunde gehende Mitochondrien aufzufassen sind.
....

Biologische Ähnlichkeiten
Hinzuweisen ist noch darauf, dass das Schwein im Mittelalter, als das Sezieren von Menschen verboten war, für die Medizinstudenten als Objekt für anatomische Übungen diente, weil der gesamte innere Bau des Schweins dem des Menschen außerordentlich ähnlich ist. Auch die Haut des Haus-Schweins weist bekanntlich mit der Haut des Menschen eine große Ähnlichkeit auf.

Auch die Massenmörder haben das **Menschenfleisch** verwendet, z. B. gepökelt, frisch oder zu Wurst verarbeitet und haben es **als Schweinefleisch verkauft. Es ist als solches mit größtem Appetit gegessen worden**. Es soll etwa denselben Geschmack wie das Schweinefleisch haben und außergewöhnlich gut bekommen. Erwähnt seien diesbezüglich die Massenmörder Hamann und Kürten.
Auch im ersten Weltkrieg wurde ein Massenmörder im Berliner Norden entdeckt, der das Fleisch der ermordeten Frauen zu Würstchen verarbeitete.
Ein Eingeborener aus entlegener Gegend in Neu-Guinea, der nacheinander seine Frau und seine Töchter verspeist hatte, gab als Entschuldigung gegenüber den amtlichen Vorhaltungen an: „Es schmeckte doch so gut".
Auf den Südsee-Inseln in Polynesien wurden die Menschen, welche früher von den Kannibalen verspeist wurden, als „Langschweine" bezeichnet, was ebenfalls auf eine gewisse Ähnlichkeit im Geschmack der beiden Fleischarten hinweist.

Die Ähnlichkeit zwischen Schweinefleisch und Menschenfleisch ermöglicht ferner auch einen leichteren biochemischen Austausch der Inhaltsstoffe. Dieses gilt besonders für die Feststellung von Prof. L e 11 r e, dass bei der Frischzellentherapie Großmoleküle und Peptide dorthin wandern, wohin sie biologisch gehören.
Dabei erfolgt - auch bei Schweinefleischgenuss - der Austausch der derben humanen Bindegewebsanteile durch die aufgenommenen schleimigen Nahrungsfaktoren des Schweins. **Auf diese Weise verschleimt bei Schweinefleischgenuss allmählich das Bindegewebe des Menschen, indem es zusätzlich mit Schweinefett angereichert wird, so dass die Schweinefleischgenießer bald selbst den Tieren, die sie verspeisen, äußerlich ähnlich werden.** Bekannt ist das Sprichwort: Der Mensch i s t was er isst.
....

Der in den ersten Jahrzehnten unseres Jahrhunderts allgemein bekannte „Naturapostel" Gustav Nagel, der sich selbst durch Rohkost und naturgemäße Lebensweise von einer sonst tödlichen fortgeschrittenen Lungentuberkulose befreite, ist das typische Beispiel für die Bedeutung der Ernährungsgifte für die Entwicklung von Krankheiten.
Es existieren noch weitere Gefahren des Schweinefleisches. Denken wir daran, dass ein Schlachtschwein sich aus einem, bei der Geburt nur mehrere 100 g wiegenden Ferkel innerhalb von ein bis zwei Jahren auf rund der enormen Bildung von Wachstumshormon zu einem mehrere Zentner schweren Schlachttier entwickelt hat
Ein solches Schlachttier besteht aus wenig Muskulatur, wenig Knochen, aber aus viel Bindegewebe, Fett, Blut und Organteilen. Alles das wird vom Metzger praktisch bis auf den letzten Rest als Nahrungsmittel verwertet. Es wird dem Menschen durch scharfe Gewürze, usw. und durch besondere Zubereitungsformen, Pasteten, Wurstorten Räucherung (Benzpyren) usw. schmackhaft gemacht und vermag aufgrund seines Kalorienreichtums ohne Frage den Hunger zu stillen.

Schweinefleisch-Sucht?
Jene Menschen, welche sich einmal an Schweinefleisch gewöhnt haben, verfallen ihm gewissermaßen im Sinne einer Sucht. Wenn ich meinen Patienten das Schweinefleisch, Wurst, Schinken und alle sonstigen derartigen Zubereitungen verboten habe, hörte ich häufig die Entgegnung: „Aber Herr Doktor, es schmeckt doch so gut.
Auf die Tatsache der Erregung einer Sucht durch Schweinefleisch wies der Psychiater Dr. W. Hoffmann (Mannheim) hin, da bei Schweinefleischessern alle Anzeichen für eine Sucht gegeben sind.
Diese finden alle möglichen Entschuldigungen, Schweinefleisch zu essen. Sie weisen Schäden oder Erkrankungen durch Schweinefleisch von sich, entschuldigen den Genuss mit allen möglichen Gründen usw., ähnlich wie Alkoholiker und Raucher. Für denjenigen, der sich einmal von dieser ?Schweinefleischsucht" befreit hat, gewinnt das Schweinefleisch einen widerwärtigen, verabscheuungswürdigen, jaucheartigen Charakter, sodass es ihm unerträglich erscheint, es - auch versehentlich - essen zu sollen, ähnlich wie ein Nichtraucher den morgendlichen Geruch nicht geleerter Aschenbecher als widerwärtig empfindet.

Sexualhormone als Karzinogene?
Ohne Frage spielen auch die bis heute noch nicht bzw. kaum erforschten Sexualhormone des Schweins (speziell die androgenen Sexualhormone des Ebers) eine Rolle bei der Wertung der Fleischqualität des Schweins. Bekanntlich werden die Eber Wochen und Monate vor der Schlachtung kastriert (Hodenexstirpation), weil sonst das Fleisch aufgrund der (stinkenden) Beschaffenheit nicht zu verwerten ist.
Ich möchte die Sexualhormone des Schweins deshalb als verdächtig auf karzinogene Eigenschaften erachten. Dieses Gebiet ist beim Schweinefleisch bisher überhaupt noch nicht erforscht.
Schweine werden ferner nicht alt, weil einmal das biologische Alter auf wenige Jahre begrenzt ist und weil sie andernteils als Schlacht- und Zuchttiere im allgemeinen nicht länger als 6 Jahre leben dürfen, weil sonst, wie mir von Fachleuten mitgeteilt wurde, unvermeidlich eine Krebsbildung in Erscheinung tritt.
Das Schwein hat nun tatsächlich viele Attribute mit dem Menschen gemein, aber das Schwein ist gewissermaßen das „negative Abbild des Menschen."
Im ganzen gesehen ist das Schwein ein aus wenig Muskulatur und wenig Knochen, jedoch mit viel verschleimtem und verfettetem Bindegewebe belastetes, schwerkrankes Tier, an Herzverfettung, Leberverfettung, evtl. an Wassersucht leidend, dessen gesamtes Bindegewebes und Lymphmaterial

einschließlich der Juckstoffe und der toxischen Hormon-Faktoren bei Schweinefleischgenuss aufgenommen wird und eine Belastung bildet.
Hierin liegt ebenfalls eine große Gefahr des Schweinefleisches, weil der menschliche Organismus dieses Überangebot von Fett, Cholesterin, Wachstumshormon, schleimiger Quellsubstanz und sonstigen toxischen Faktoren - trotz des ebenfalls reichlichen Vitamingehaltes - nicht in üblicher Weise über die übliche Verbrennung verarbeitet und nicht über physiologische Exkretionsphasen ausscheiden kann, selbst wenn er körperlich dabei hart arbeiten muss.

Homotoxikologie als Lösung des Problems
Und hier erbrachte nun die Homotoxikologie eine gewisse Lösung des Problems, worin nun eigentlich die Schädlichkeit des Schweinefleisches liegt.
Das Schweinefleisch kann nämlich nicht über die üblichen Entgiftungsventile wie Urin, Atemluft, Darmausscheidungen und Hautausscheidungen physiologisch entgiftet werden, also nicht über die Exkretionsphasen (Ausscheidungsabschnitte), sondern nur über krankhafte (pathologische) Ventile, d. h. über Entzündungen.
Je nach dem welche Organ- oder Gewebeanteile des Schweins der Mensch isst, sind verschiedene Erkrankungen möglich, insbesondere Gallenblasenerkrankungen mit Steinbildung (Cholesterin). Gallenkoliken und die akute Blinddarmentzündung (Appendizitis), der viele Patienten zum Opfer fallen, auch durch Komplikationen wie Thrombose und Embolien aufgrund der durch den vorhergehenden Schweinefleischgenuss gesteigerten Giftlage, die durch die operative Entfernung der Appendix (Wurmfortsatz) ja nicht beseitigt wird.
Andernteils aber, falls nicht zu große Mengen genossen werden, kann zunächst die Entzündung ausbleiben statt dessen aber eine **Ablagerung der Schweinefleischanteile (besonders der Schleim- und Fettanteile) im Bindegewebe erfolgen, was sich als Dickwerden, Adipoitas, bei Wurstessern auch in Form der walzenförmigen Entwicklung des Oberkörpers - und evtl. auch der Beine und Arme (besonders bei Schinkengenuss) - zu erkennen geben kann.**
Erst wenn „das Maß voll ist" und der Organismus keine weiteren Möglichkeiten mehr sieht, mit der Entgiftung oder Ablagerung der Belastungsstoffe fertig zu werden, wenn evtl. auch die periphere und die Zirkulation von Gehirn, speziell auch der Herzkranzarterien durch die Ablagerung der Schleim- und Fettmassen beeinträchtigt wird, dann erst wird zur Umsetzung und zwecks Abbau der Schweinefleisch-Belastungsstoffe eine Entzündung als letzte Hilfe herangezogen.
So sieht man bei den nackenbelasteten Patienten die gefährlichen Nackenkarfunkel auftreten oder Furunkulosen, Schweißdrüsenabszesse, in zahlreichen Fällen besonders nach Genuss von Schlachtplatten - wie erwähnt - die mit hohen Gefahrenmomenten belastete Appendizitis (Blinddarmentzündung) oder Gallenseinkoliken und Gallenwegserkrankungen (Cholangitis, Cholecystis, Gallenblasenempyem usw.).
....

Als **eine typische Folge, besonders von Eisbeinessen, ist das Ulcus cruris (Beingeschwür)** anzusehen, das in Anbetracht des hohen Eisbeinkonsums besonders in Berlin enorm häufig angetroffen wird. Wie aus dem Verlauf hervorgeht, kann das Beingeschwür in zahlreichen Fällen als der letzte Versuch des Organismus aufgefasst werden, sich über dieses mesenchymale Ventil der tief in das Bindegewebe reichenden Entzündung (Reaktionsphase) der drohenden Krebsbildung über die Abeiterung von Giften über das Beingeschwür zu entziehen.
Wird das Beingeschwür mit Ätzungen, Farbstofflösungen usw. gewaltsam geheilt, ohne dass gleichzeitig eine radikale Umstellung der Ernährung mit zukünftig strengster schweinefleischfreier Diät erfolgt, so ist in zahlreichen Fällen - speziell bei Vorhandensein eines Schwächepunktes (d. h. Vorliegen einer früheren konstitutionellen Schädigung im Sinne eines „Locus minoris resistentiae") - die Krebsbildung unvermeidlich, besonders wenn noch psychische Belastungsfaktoren hinzu kommen. Auf diese Zusammenhänge wurde kürzlich hingewiesen. Ich habe, speziell während meiner früheren Berliner Praxis-Jahre, mehrfach solche Verlaufsformen beobachten können.
Bei chronischem Schweinefleischgenuss werden aufgrund des Ersatzes der derben menschlichen Knorpelsubstanz durch das schleimige Bindegewebe des Schweins die Knorpel weich und unter dem Druck des Körpergewichtes zerrieben. Es bilden sich Arthritis und Arthrosen. Auch in seinem Halteapparat „verschleimt" der Schweinefleischesser. Zusätzlich wird Fett eingelagert, was Sportler, die sich falsch ernähren, müde, träge, schlecht beweglich und bei Profis evtl. berufsunfähig macht. Manches Fußballspiel ging so verloren.
....

In der Homotoxikologie ist nachgewiesen, dass alle Krankheiten als Abwehrmaßnahmen gegen Gifte oder als Schädigungen durch Gifte erkannt werden müssen. Damit sind alle Krankheiten als biologisch zweckmäßige Vorgänge zu deuten, die keineswegs unterdrückt werden dürfen, weil sie der Ausdruck dessen sind, dass der Körper durch entzündliche Ausscheidungen versucht, die Gesundheit wieder herzustellen.

Sonst besteht nämlich die Gefahr, dass akute Entgiftungsvorgänge wie Fieber, Grippe, Halsentzündung usw. in ihrem Entgiftungsmechanismus unterbrochen werden und dass die verursachenden Gifte keine Entgiftung erfahren können, sondern dass sog. Rückvergiftungen auftreten.
Dieses ist speziell der Fall bei der Behandlung mit Chemotherapeutika, Antibiotika usw. Durch diese werden zwar die Bakterien vernichtet, aber die verursachenden Gifte keineswegs beseitigt; sogar durch die in den Bakterienleichen freigemachten Endotoxine der Bakterien wird die Giftlage noch vermehrt.

Die Bakterien spielen bei Erkrankungen im allgemeinen nicht die Rolle von Initiatoren, sondern von Indikatoren (S p e r a n s k y). Sie schmarotzen (saprophytieren) auf dem Schweinefleischbelasteten Entzündungsbereich, lösen die Giftlage auf, sind also nützliche Hilfsfaktoren.

Sie zeigen lediglich an, welche Giftlage vorliegt, die ihnen ein Wachstum ermöglicht, z. B. eine für Streptokokken, Staphylokokken, Pneumokokken usw. günstige homotoxische Wachstumssituation. Aber gerade das Schweinefleisch bietet die besten Gegebenheiten für das Wachstum von Bakterien und Viren (Grippe-Viren).

Da, bedingt durch chronischen Gebrauch von Chemotherapeutika, Kopfschmerzmitteln usw., die meisten Menschen heute keine hochaktive Abwehrlage mehr aufweisen, müssen andernteils die üblichen hygienischen Vorschriften eingehalten werden, trotzdem aber muss alles gefördert werden, wodurch die Abwehrorgane (System der Großen Abwehr) gestärkt werden, d. h. also durch die biologische Stimulationstherapie, biologisch richtige Ernährung und Lebensweise.
Gerade darin liegen die teuflischen Konsequenzen des Schweinefleischgenusses beschlossen, dass manches junge Leben zerstört wurde, Siechtum, Krankheit und Krebs die Folge waren (z. B. nach Behandlung von Ausfluss und Unterleibsentzündungen mit chemischen Maßnahmen) oder auch Nierenentzündungen oder Thrombosen und Embolien nach Operationen, die letzten Endes als Ursache Schweinefleischgenuss hatten.
Durch die Operation einer Blinddarmentzündung wird zwar die Entzündung beseitigt. Dabei dient die Appendizitis als Entgiftungsvorgang zur Entfernung der aufgenommenen Schweinefleischgifte (Sutoxine) über eine lymphatische Reaktion.
Diese ist im Falle der Blinddarmentzündung allerdings mit großen Gefahren verbunden, so dass man eine derartige Erkrankung wie die Appendizitis keineswegs so einfach sich selbst überlassen darf, sondern dass hier eventuell das Messer des Chirurgen eingreifen muss.
In jedem Falle aber sollte zusätzlich eine gegen de verursachenden Schweinefleischgifte ausgerichtete biologische Behandlung, z. B. mit Bryonia, Mercurius solubilis und Hepar sulfuris (am besten in Form von Injeel-Spritzen), oder auch in Form von Echinacea compositum (forte), Traumeel u. a. gleichzeitig stattfinden, um auf die durch die Schweinefleisch-Faktoren bedingte ‚Giftlage" einzuwirken und diese über die Abwehrleistungen des Körpers abzubauen.
Dasselbe gilt für Ausfluss der Frauen, der meist durch einen eigentümlich faden Geruch gekennzeichnet ist, etwa wie man ihn bei einem frisch aufgebrochenen Schlachtschwein findet, oder auch für Furunkel und Schweißdrüsenabszesse, die ebenfalls der Entgiftung (über die Auseiterung) dienen.
Auch irgendwelche sonstigen, üblichen und krankhaften Ausscheidungen dürfen niemals unterdrückt werden, Der Körper erfährt sonst Rückvergiftungen im Sinne der wissenschaftlich als progressive Vikariation bezeichnetem Verschiebung in eine andere gefährliche Krankheitsphase.
....
Dasselbe gilt für Durchfallserkrankungen, die nicht chemisch unterdrückt werden dürfen. Denn der Darm ist das große Ausscheidungsrohr für Gifte aller Art Hier gibt es biologische Naturheilmittel wie Magen-Darmtropfen Entzündungstropfen (COSMOCHEMA), Diarrheel o. a. die hochwirksam sind und trotzdem nicht schaden.

Zu erwähnen ist noch, dass das Fleisch vom Wildschwein als ebenso toxisch anzusehen ist wie das Fleisch des Hausschweins, auch wenn das Wildschwein im allgemeinen weniger Fett enthält.

Bekanntlich muss ein auf der Jagd erlegtes Wildschwein sofort aufgebrochen werden (im Gegensatz zum Reh oder anderen Wildarten), weil das Fleisch sonst ungenießbar wird und toxische Eigenschaften annimmt.

Allgemein gesehen wird durch Schweinefleischgenuss die Giftlage, welche ja die Ursache aller Erkrankungen bildet, mehr oder weniger schwer belastet. Damit werden die Voraussetzungen für Erkrankungen verschiedenster Art überhaupt grundsätzlich geschaffen.
Der mit der Homotoxinlehre vertraute, also biologisch, antihomotoxisch arbeitende Arzt kann bei verständnisvoller Mithilfe der Patienten mittels biologisch richtiger Lebensführung und Diät (keinerlei Schweinefleischgenuss) zahlreiche primäre Auswirkungen und sekundäre Schäden durch Sutoxine mit geeigneten Präparaten (Biotherapeutika-Antihomotoxika, Homöopathika) wieder auskompensieren.

Weiterhin sei noch ein Kuriosum aus einem Lazarett im zweiten Weltkrieg erzählt, in welchem 2mal wöchentlich die mit Eiter durchtränkten Verbände gewechselt wurden. Anschließend wurden diese dann im Hofe verbrannt.
Bei jedem Lazarett - wie heute evtl. noch bei Krankenhäusern - befand sich ein Schweinestall, welcher mit den Abfällen des Lazarettes versorgt wurde. Dann konnte mindestens einmal im Monat ein Schwein geschlachtet werden, was damals im Kriege zur sehr willkommenen Ergänzung der Verpflegung beitrug.
Nun stürzten die eines Tages ausgebrochenen Schweine die im Hofe stehenden, mit durchtränkten Eiter-Verbänden gefüllten Blechfässer um und fraßen sämtliche eiterdurchtränkten Verbände neben sonstigem Unrat restlos auf.
Von jetzt an wurden der Einfachheit halber die Verbände nicht mehr verbrannt, sondern den Schweinen zum Fraß vorgeworfen. Damit war der Gift-Kreislauf perfekt hergestellt.
Die von den (meist mit fistelnden Schussbrüchen) in dem großen Lazarettsaal liegenden Patienten erhielten mit dem toxingesättigten Schweinefleisch jetzt stets wieder den Nachschub für ihre Eiterungen. Denn das Schweinefleisch wirkt eiterbildend - auch schon ohne den Fraß von eiterdurchtränkten Verbänden -, weshalb auch bei Mitessern und bei Akne vulgaris ein strengstes Schweinefleischverbot incl. Schinken, Speck, Wurst, auch von Lyoner, Salami. Weißwurst (wird in Speck angebraten), Kalbsleberwurst (enthält trotz einem Teil Kalbsleber hochprozentige sonstige Schweinefleisch- und Fett-Anteile) usw. einzuhalten ist.

Dabei wird manchmal eingewendet, dass der oder jener alte Großvater mit 90 Jahren noch täglich seine Pfeife rauche und seinen Schweinespeck esse und dass er noch gut zu Wege sei. Prüfen Sie diese Fälle einmal genau nach! Dann werden Sie sehen, dass irgend etwas hierbei meist nicht stimmt. Da wird dann auch oft die Geschichte von den „gesunden Bauern" entgegengehalten, die trotz dauernden Schweinefleischgenusses nicht krank würden. Durch eine wissenschaftliche Studie ist bereits vor langen Jahren einwandfrei erwiesen, dass es sich dabei um ein Märchen handelt. Danach ist die Landbevölkerung nicht der gesündeste, sondern der kränkste Bevölkerungsteil, offensichtlich - trotz der „gesunden Luft" - aufgrund des chronischen, fast ausschließlichen Schweinefleischgenusses.

Während meiner Praxistätigkeit besuchte ich eine Bauernfamilie zur Behandlung auf ihrem abgelegenen Bauernhof. Der Vater litt an chronischer Arthrosis und Coxitis sowie an Leberschaden. Die Mutter hatte chronische Beingeschwüre und ein variköses, quälend juckendes Ekzem. Die Tochter litt an sog. Herzfehler und Rheuma nach Angina. Der Sohn hatte ebenfalls einen „Herzfehler nach Angina" und Furunkel - er war noch der gesundheitlich Stabilste -, die andere Tochter war tonsillektomiert und seitdem mit chronischer Bronchitis mit Verdacht auf Bronchiektasen behaftet. Ein weiterer Sohn hatte eine chronische Pleuritis mit Schwartenbildung und stetig rezidivierender Fistelabsonderung.
Ähnliche Gesundheitsverhältnisse habe ich bei vielen Bauernfamilien im Hochschwarzwald - natürlich auch in den Flusstälern - angetroffen. Nachdem ich über 10 Jahre dort praktiziert habe, kann ich mir ein sachliches Urteil erlauben.
Während der über eine Stunde dauernden Konsultation bei der eben geschilderten Familie stand draußen unter dem Fliederbusch ein ausgewachsenes Mutterschwein und scheuerte sich mit großem Behagen, die ganze Stunde über, ununterbrochen an einem dicken, herunterhängenden Ast.
Ich machte die Patienten darauf aufmerksam mit folgenden Worten: „Sehen Sie das Schwein dort?' - Alle Juck- und Entzündungsstoffe, die das Schwein zum Kratzen zwingen, essen Sie mit dem

Schweinefleisch dann mit. Diese Stoffe (es sind Histamin-Verbindungen) rufen bei ihnen dann alle jene Krankheiten hervor, derentwegen ich Sie besuchen und behandeln muss."

Daraus wird gleichzeitig ersichtlich, dass das Schweinefleisch das teuerste Fleisch überhaupt ist - trotz scheinbarer Billigkeit. Wenn man nämlich die vielen (und bösartigen) Krankheiten mit einrechnet, die es verursacht, die Todesfälle aufgrund akuter und als mit dem Schweinefleischgenuss im Zusammenhang stehender, aber als solcher nicht erkannter Krankheiten (worüber sich niemand Gedanken macht), auch solcher, die oft, wie die Blinddarmentzündung, evtl. zu spät als solche erkannt werden, nachdem der vereiterte Wurmfortsatz evtl. bereits in die Bauchhöhle durchgebrochen ist (nach frischer Leberwurst, Schlachtplatten usw.), vor allem wenn auch die aufgrund dieser Krankheits- und konsekutiven Behandlungsschäden (durch starkwirksame Therapeutika) oft folgende Frühinvalidität berücksichtigt wird, dann kann sich eigentlich niemand dieses „teuerste Fleisch" leisten, besonders auch nicht aufgrund der dadurch bedingten, lebensverkürzenden Übergewichtigkeit.
Volkswirtschaftlich gesehen, ist ein strenges Verbot des Schweinefleischgenusses für jedermann nicht nur zu rechtfertigen, sondern im Hinblick auf die angespannte finanzielle Lage im Gesundheitswesen sogar unerlässlich.
Die langfristigen positiven Auswirkungen für die Kranken- und Rentenversicherung sind gar nicht auszudenken im Hinblick auf die geringeren Kosten trotz des Anstiegs der Lebenserwartung von gesunden Rentnern.

Allerdings würden sich die positiven Konsequenzen einer solchen vernünftigen Maßnahme nicht sofort, sondern erst allmählich auswirken, ebenso wie das von Mohammed in den Suren des Korans formulierte Verbot des Schweinefleischgenusses sich allmählich und über Jahrhunderte hin ausgewirkt hat.
Auch das dem Volk der Juden von Moses auferlegtes Schweinefleischverbot hat ihnen eine konstitutionelle Qualität verliehen, dass sie gewissermaßen als das »auserwählte Volk" zu den enormen kulturellen und wirtschaftlichen Leistungen befähigt wurden.

Die erwähnte Bauernfamilie aus dem Schwarzwald und noch viele andere Groß- und Kleinbauern im dortigen Bereich haben seinerzeit die Konsequenz meines Rates gezogen und die Schweine nicht mehr selbst gegessen, sondern verkauft. Stattdessen grast jetzt um den Hof herum eine kleine Schafherde - wie in islamischen Ländern.

Andernteils hat der Mensch ein biologisches Alter von etwa 150 Jahren zu erwarten. In Gegenden, in denen kein Schweinefleisch gegessen wird, z. B. im Kaukasus, in der Türkei sowie in anderen, klimatisch nicht zu erheblich belasteten islamischen Ländern, gibt es derartig alte Menschen von 130 bis zu 150 Jahren, die sich bei bester Gesundheit und Leistungsfähigkeit befinden (z B. Hunza).

Noch ein moderner Aspekt der Minderwertigkeit des Schweinefleisches
Bei Korrektur dieses Artikels schickt mir ein an dem Problem der Schweinefleischgifte interessierter Veterinär-Oberregierungsrat unter Bezugnahme auf eine Veröffentlichung in der Zeitschrift „Die Fleischwirtschaft" (1976, Heft 7) unter „Fleischbeschau und Lebensmittelkontrolle" eine Abhandlung bzw. ein Referat über einen Bericht von Scheper, Linke, Potthast, Hamm, Bemm und W i r t h (DFD-Fleisch: Ein substantieller Mangel bei Schweinefleisch).
Die Autoren berichten aus der Bundesanstalt für Fleischforschung Kulmbach, umfassend in Einzelarbeiten über das Auftreten, die Topographie, die biochemischen und mikrobiologischen Zusammenhänge, ferner über die technologischen Konsequenzen des DFD-Fleisches.
Bei der Verarbeitung des Ausgangsproduktes ergeben sich nämlich ernsthafte Probleme aufgrund der abweichenden Beschaffenheit.
Abweichungen in erheblichem Umfang zeigt besonders das Fleisch von Schweinen, die zwecks Erhöhung der Mastleistung und speziell des Fleischanteils auf Kosten des Fettes durch die züchterischen Maßnahmen der letzten Jahre weniger widerstandsfähig und stressanfällig geworden sind.
Dabei muss im Bundesdurchschnitt - bei den insgesamt geschlachteten Schweinen - mit etwa 20 Prozent blasswässrigem (PSE-) und rund 5 Prozent dunkelleimigem (DFD-) Fleisch gerechnet werden.
Beide haben die gleiche biochemische Ursache und führen zu einem veränderten pH-Wert. Dieses ist von großer Bedeutung für die Fleischqualität, da wesentliche Bereiche der

Fleischwarenherstellung pH-abhängig sind. z. B. die Wasserbindung (Wasseraufnahme und -abgäbe), die Pökelbereitschaft (Salzaufnahme, Farbbildung), der Geschmack und die Haltbarkeit Biochemische Vorgänge, die innerhalb der ersten 24 Stunden nach der Schlachtung auftreten, bestimmen die Säuerung des Muskelfleisches. Bei Vorliegen von Stress vor der Schlachtung, womit fast stets zu rechnen ist
(Transport usw.), werden bei empfindlichen Tieren Adenosintriphosphat und Glykogen im Muskelgewebe enorm rasch abgebaut. Es ist anzunehmen, dass die Milchsäure bei DFD-Tieren noch vor der Schlachtung aus der Muskelzelle in die Blutbahn übertritt, woraus ein hoher pH-Wert des Fleisches resultiert.
Bei den PSE-Tieren verbleibt demgegenüber die Milchsäure im Fleisch, woraus sich der niedrigere pH-Wert ergibt (d. h. Säuerung). Normalerweise erreicht der bei der Schlachtung vorhandene pH-Wert von 7,2 nach etwa sechs bis zehn Stunden einen unteren End-pH-Wert zwischen 5,4 und 5,8. Beim Rind pflegt er nach 12 bis 24 Stunden 5,3 bis 5,7 zu betragen. Beim PSE-Fleisch fällt der pH-Wert aufgrund einer überstürzten Glykolyse bereits innerhalb einer Stunde auf die oben angegebene Höhe. Das Fleisch zeigt daher eine schlechte Wasserbindung, ferner aufgrund der wässrigen Oberfläche eine blasse Farbe. Diese Farbabweichung ist jedoch rein optisch, da der Muskelfarbstoff nicht vermindert ist.

Demgegenüber erfolgt bei DFD-Fleisch die der Säurebildung entsprechende Glykolyse sehr verzögert, so daß der End-pH-Wert kaum unter 6,2 sinkt. Die Qualität des Fleisches wird dadurch erheblich gemindert. Es ist im Anschnitt trocken, stumpf, leimig, dunkelrot und hat eine überdurchschnittlich gute Wasserbindung.
Es handelt sich also um ein nicht oder nicht ausreichend gereiftes Fleisch, das für Rohwurst und Schinken nicht verwendet werden kann, sich aber zur Verwendung von Brühwurst, Kochschinken und Bratenfleisch nach Ansicht der Autoren eignet.
Kochpökelwaren werden bei diesem DFD-Fleisch zarter und saftiger. Außerdem wird beim DFD-Fleisch beim Pökeln weniger Salz aufgenommen, auch fehlt der bei normal gereiftem Fleisch übliche säuerliche Geruch und Geschmack, jedoch hat es eine geringere Haltbarkeit und es kommt bei vorverpackten Fleischwaren leicht zu Fäulniserscheinungen, die eine erhebliche gesundheitliche Gefährdung aufgrund beteiligter Bakterien bedingen können.
So interessant und wichtig diese Fleischforschungen auch sein mögen, leider erfolgen sie - wie auch bei der Kalorienrechnung - ausschließlich unter chemisch-physikalisch-technologischen Aspekten. Die eigentlichen pathogenetischen, auf molekularbiologischen Verschiebungen der Inhaltsstoffe und ihren Einbau in den humanen Organismus beruhenden Konsequenzen erfahren bisher überhaupt noch keine Diskussion, wobei wohl auch rein ökonomische Erwägungen der Volksernährung der Subventionspolitik u. a. mitverantwortlich sein können.
....

Allgemeine und ärztliche Information

Aber alle irgendwie denkenden und die Presse-Informationen mit Vernunft lesenden Mitmenschen machen sich sowieso - auch bevor es zu spät ist - ein Bild über die tatsächlichen Gefahren des Schweinefleisches, glauben allerdings oft, dass »wenig ja nicht schaden könne". Dieses ist allerdings ein Irrtum. Wenn man längere Wochen und Monate streng schweinefleischfrei gelebt hat, so wirkt der Genuss selbst kleinster Mengen evtl. geradezu „wie ein Gift", das sich an allen Schwächepunkten (Loci minoris resistentiae) bemerkbar macht (wie es mir vor langen Jahren einmal erging).
Da der Student und später auch der Arzt weder während seines Studiums auf den Universitäten noch während seiner späteren klinischen Tätigkeit in Krankenhäusern auch nur das Geringste über Belastungsfaktoren des Schweinefleisches zu hören bekommt, höchstens über den unvergleichlich hohen (und z. B. in den Nachkriegsjahren scheinbar zu erstrebenden) Kaloriengehalt, sind auch viele Ärzte für die Information zu diesem Diätproblem keineswegs kompetent. Auch wer nicht die Homotoxikologie erarbeitet hat und die feinen Differenzierungen des Phasenwechsels kennt, die nach Schweinefleischgenuss beobachtet werden und sie nicht zu registrieren weiß (z. B. Abszessbildung nach Frischzellenimplantation bei Genuss von Schweinefleisch, Speck, Schinken, Wurst usw.), wird sich über die tatsächliche biologische Bedeutung und die Gefahren des Schweinefleischgenusses vielleicht erst später am eigenen Leibe bewusst werden, aber auch nur dann, wenn ihm diese, durch die Homotoxikologie erkannten Zusammenhänge verschiedener Krankheiten untereinander irgendwie bereits nahe gebracht sind.

....

Konsequenzen und Ratschläge

Ich selbst habe nun durchaus keine neue Theorie betreffs der Schädlichkeit des Schweinefleischgenusses aufgestellt. Ich bin auf Moses und Mohammed so nebenher gestoßen und habe aufgrund seltsamer Beobachtungen in der eigenen Familie und an mir selbst sowie an Zahlreichen, damals wieder zunehmend durch Schweinefleisch-bedingte Krankheiten zu mir kommenden Patienten erfahren müssen, dass hier Zusammenhänge bestehen und dass die religiösen Vorschriften des Islam und des Judentums ihre absolute Berechtigung haben - auch ohne die Gefahr der Trichinose, an der übrigens auch Bären, Ratten, Mäuse, Hunde, Wölfe und andere Tiere leiden körnen, ohne dass deren Fleisch generell zu verbieten wäre - und dass die Belastungsfaktoren des Schweinefleisches auf anderer Ebene liegen wie dargestellt.
Glücklicherweise gibt es in allen Städten qualifizierte Restaurants mit sauberer (hier gedacht: ohne Beimengung unerwünschter Schweinefleischanteile) Küche, wo natürlich gekocht wird und nicht etwa auch noch Käsegerichte mit Schinken verdorben werden. Die Inhaber derartiger Etablissements merken es dann sonst schon bald an ihren Geldbeutel - und das ist offensichtlich die empfindlichste Lehre - wenn Gäste deshalb ihr Lokal meiden, weil sie nach dem „als besonders gut" empfohlenen Essen dann anschließend an Gallenkoliken, Blinddarmreizung, bei unausbleiblicher Gewichtszunahme dann an erhöhtem Blutdruck, Leberverfettung und anderen gefürchteten Leiden, insbesondere auch an Arthritis und Arthrosen erkranken.
Möge diese, besonders auch für die Information von Patienten und Laien geschriebene Abhandlung dazu beitragen, allen denen, die noch nicht die Gefahren des Schweinefleischgenusses erkannt haben, zu helfen, eine Ernährung „Ohne Schweinefleisch" zur Durchführung zu bringen, die im übrigen nicht etwa eintöniger, sondern ganz im Gegenteil vielseitiger, besser bekömmlich, nicht auf große Quantitäten ausgerichtet ist, sondern auf eine biologisch erforderliche, vielseitige, durchaus ausreichende und bekömmliche, nicht zu Aufschwemmung und Fettsucht führende Ernährungsform, deren positive Auswirkungen dann meist erst nach längeren Monaten, Wochen und Jahren voll in Erscheinung zu treten pflegen.
Leider aber lässt sich der biologische Umbau eines jahrzehntelangen mit Schweinefleisch gefütterten Organismus mittels richtiger Ernährung nicht in Wochen oder Monaten realisieren. Zumindest aber entfallen sofort die Schädigungen durch Schweinefleisch.

Als Fazit meiner Ausführungen habe ich daher meinen Patienten jeweils den strikten Rat gegeben: **Vermeiden Sie jeglichen Schweinefleischgenuss, auch in kleinsten Mengen.** Wenn Sie einmal wochenlang streng schweinefleischfrei gelebt haben, wird Ihnen bei zufälligem Genuss (auch nur kleinster Mengen) sofort eine gesteigerte Abwehr des Organismus auffallen in Form von Juckreiz, Entzündungen oder Schmerzen an Schwächepunkten, Gallenbeschwerden (Koliken), Blinddarmreizung, rheumatischen Erscheinungen usw.. evtl. treten Entzündungen oder vorangehende Erscheinungen wie Müdigkeit, aber auch eine Verschlimmerung von Ekzemen, Juckreiz, Pilzflechten usw. auf. Hieraus wird auch die Giftnatur des Schweinefleisches deutlich.

Auf alle Fälle können Sie viel Unheil und Unglück in Ihrer Familie und für sich selbst ausschalten, wenn Sie sich streng an das Schweinefleischverbot halten und sich evtl. nur aus einer garantiert einwandfreien Bezugsquelle mit schweinefleischfreier Wurst oder Metzgerwaren versorgen, welchen Sie unbedingt Vertrauen schenken können.
Nicht einwandfreie Ware erkennen Sie dann, wenn Sie die schweinefleischfreie Ernährung eingeführt haben, im übrigen sehr bald von selbst an den Folgen an Ihrem eigenen Körper.
Denken Sie stets daran, dass das gesamte Schwein aus minderwertigem aufgeschwemmtem Material, aus Fett, Schleim, Jauchestoffen, Entzündungsstoffen und aus gefährlichen Hormonen usw. besteht, wobei sich alles in dem menschlichen Darm rasch in Jauche zersetzt.
Wenn Sie daher jauchige Krankheiten verhüten wollen, essen Sie unter keinen Umständen Schweinefleisch in keiner Form. Hase und Kaninchen sind ebenfalls zu meiden.
Machen Sie selbst Ihre Erfahrungen und Beobachtungen und seien Sie kritisch sich selbst und allem Geschwätz gegenüber, wenn Ihnen Schweinefleisch-Süchtige Ihre eigene wahre Erkenntnis, die ich Ihnen vermitteln wollte, entreißen wollen.
Essen Sie und Ihre Familienmitglieder kein Schweinefleisch und behandeln Sie sich alle lediglich mit biologischen Therapeutika, mit Homöopathika und nach naturgemäßen Methoden, auch mit Umschlägen, Heilerdepackungen, Hydrotherapie usw., durch welche die nach evtl. unbeabsichtigtem Schweinefleischgenuss auftretenden Entzündungen im Sinne der Naturheilung beschleunigt und tatsächlich im Sinne der Entgiftung und Giftausscheidung rasch abgeheilt werden.

Gesundung ist nach der Homotoxinlehre Befreiung, d. h. Freiwerden von Giften und Giftschäden.
Gesundheit ist nach der Homotoxinlehre Freiheit, d. h. Freisein von Giften und Giftschäden.

Diese fundamentalen, naturgesetzlich erhärteten Erkenntnisse lassen die religiös im Judentum und im Islam fixierten Forderungen eines strengen Schweinefleischverbotes auch für die westliche zivilisierte Welt, nicht zuletzt auch im Sinne der Vermeidung riesiger Krankheitskosten und einer weiteren Kostenexplosion im Gesundheitswesen als geboten erscheinen."

Anschrift des Verfassers:
Dr. med. H.-H. Reckeweg, 7570 Baden-Baden

Zur Bedeutung des Hausschweins im Mittelalter

Quelle leider unbekannt.

Nach einer kurzen Meditation, unterhielt ich mich mit meinen Schutzengel über Schweine und über die Bedeutung „Schwein gehabt". Folgendes kam dabei heraus.

Wir Menschen verkennen und unterschätzen die Schweine als Haustiere sehr.
Die Menschen dürfen diese Tiere nicht essen, Schweinefleisch ist für unseren Organismus schädlich, weil die Schweine von der inneren Organzusammensetzung uns Menschen sehr, sehr ähnlich sind. Schweine zu essen wäre mehr als Kannibalismus, da sie Ungutes von uns fernhalten. Das Schwein sollte wie ein Hund gehalten werden. Vor längere Zeit war das Schwein nicht so groß wie es jetzt gezüchtet wurde. Durch die Züchtung gingen viele und wichtige Eigenschaften des Schweins verloren.

Das Wesen des Hausschweins (das eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Wildschwein hat) ist genau auf Menschen zugeschnitten. Das Schwein wurde als Resteverwerter degradiert.

Seine ursprüngliche Aufgabe war für die Gesundheit der Familie zu sorgen. Es hat als ungezüchtetes Tier die Fähigkeit die Krankheiten von Menschen abzuziehen, auf sich zu nehmen. Auch alle unguten Schwingungen, von der Umgebung die auf das Haus oder Hausbewohner wirken, ungute Geister, Flüche, Phantome, wie auch böswillige feinstoffliche Wesen verheddern sich in einem Schwein und erreichen die Menschen nicht. Den Bibelkenner fällt bestimmt auf, dass Jesus Christus ungute Geister aus einem Besessenen in eine Herde Schweine fahren ließ. Das ist aus Schweinesicht kein Opfer, sondern eine besondere, sogar beabsichtigte Begabung dieses Tieres, woran dieses unter Umständen zu Grunde geht. Das normale Hausschwein kann 100 bis 150 Kg erreichen.

Es gab auch andere kleinere Rassen, diese waren im 19-ten und 18-ten Jahrhundert noch ungezüchtet vorhanden. Diese Schweine waren lebendiger, klüger, unabhängiger und sie hatten eine ausgeprägte Fähigkeit die Krankheiten der Familie auf sich zu ziehen diese zu verdauen und auszuscheiden. Das Schwein sollte im Haus gehalten werden. Es ist viel schneller zur Sauberkeit zu erziehen als ein Hund, da es viel intelligenter ist, auch ist das Schwein wachsamer und aggressiver als ein Hund. Die Ureigenschaften des Schweins waren: Liebe, Treue, Aufrichtigkeit, Opferbereitschaft.

Von wegen „Schwein gehabt" wird mir erklärt dass besonders im Mittelalter diese Fähigkeit des Schweins entdeckt und benutzt wurde. In besonderen Gebieten Europas waren Schweine sehr begehrt, eine Sau warf 4 bis 6 Ferkel, die Schweine wurden im Haus gehalten wie Hunde, sie hatten ihren festen Platz auf dem Sofa oder im Bett und waren bei alle gesellschaftlichen Anlässe dabei. Es gibt noch alte Gemälde, wo das Schwein noch unterm Tisch zu sehen ist, wie es Reste vertilgt. Daran kann man die hohe gesellschaftliche Stellung des Schweins erkennen. Die Hausschweine hatten damals recht große Hauer, ihr Biss war gefährlicher als der eines Hundes. Sie waren intelligent und sehr gefährlich, da sie mit unerschütterlicher Wut und Entschlossenheit ihren Herren verteidigt haben.
Hunde wurden draußen gehalten und für die Jagd und als Wachen gehalten, sie waren an 2-3-ter Stelle. Das Schwein (oder Schweine, also mehrere) war der persönliche Body-Guard im Haus und auf kürzere Wege bis 30 Km. Wenn jemand schwer krank war und kein Schwein im Haus hatte (was in die größeren Städten schon mal der Fall war), wurde schleunigst ein junges kräftiges Schwein gebracht, allerdings nicht ein kleines wenn es um eine schwere Krankheit ging. Wenn das Schwein nicht groß genug war, war es nicht fähig gewesen, die todbringende Krankheit aus dem

Menschen auf sich zu ziehen.

Das Schwein kränkelte eine Weile und danach hat es überstanden. Wenn das Schwein nicht stark genug war, dann starb es daran. Mir wurde dann gezeigt wie in einem Film, wie zu einem Sterbenden ein junges Schwein ins Bett einstieg. Wie ein feiner Rauch sah ich die Krankheit vom Mensch hinüber zum Schwein gehen. Das Schwein stöhnte dabei leise. Ich glaube das Tier wusste genau, was geschieht. Von dieser Zeit stammt der Spruch: „**Schwein gehabt**" , deren Bedeutung von einer schweren Krankheit geheilt zu werden war. Sicher hatte man Glück, Schwein im Bett gehabt.

Leute auf dem Lande hatten immer Schweine, deren Fleisch sie nicht gegessen haben, die ihnen Haus und Hof sauber hielten den Garten umgegraben haben und recht unterhaltsam waren. Schweine warnten vor Dieben oder Unglück. Mir wurde gezeigt wie diese sich den Hausherrn in den Weg stellten um sein Weggehen zu verhindern, und versuchten durch grunzen und quicken sich Gehör zu verschaffen. Oft nahm der Hausherr diese Warnung durch das Schwein ernst. Das Zusammenleben vom Schwein und Mensch hatte eine besondere telepathische, innige Verbindung. Einfach bewundernswert.

Später, durch Gewalt, Manipulation und Hungersnöte, wurde den Menschen das Schweinefleischessen aufgezwungen. Am Anfang war der Widerstand groß, da viele Menschen das Gefühl dabei hatten einen Verwandten zu essen, auch weil die Menschen am eigenen Körper erfuhren wie schädlich das Schweinefleischessen sich auswirkt. Sie wurden zunehmend krank. Nach und nach nahmen die Bosheit, Dummheit und Unwissenheit zu, das Essen von Schweinefleisch wurde Gang und Gebe. Auch die Krankheiten, deren Ursache das Schweinefleischessen was nahmen zu.

Die ursprüngliche Aufgabe dieses Tieres für uns Menschen versank in der Vergessenheit.

Mir wird gezeigt, dass die inneren Organe eines Menschen gleich sind mit denen eines Schweins, die Betonung lag bei gleich. Diese Gleichheit sollten von unseren Ärzten genutzt werden. Sie sollen die Schweine als Organersatzlager benutzen. Es sollten folgende Voraussetzungen beachtet werden:
- nur junge Schweine kommen in Frage, deren Organgröße die Organgröße der Menschen (Empfänger) entspricht.
- Diese Schweine sollen auf einem schwingungsfreien, sauberen Platz gehalten werden, fern von ungutem Einfluss.
- Die Bodenbeschaffenheit sollte sorgfältig untersucht werden auf unterirdische Wasserader, -kreuzungen, Steinverwerfung und sonstige Störfelder.
- Auch Störfelder von der Luft (Funktelefon, Kampfflugzeuge, Fluglärm) sollen ausgeschaltet werden.
- Diese Schweine dürfen nur frische, biologische Gemüse, Früchte und Getreide zu sich nehmen, also keine gespritzte oder gedüngte Lebensmittel. Auch keine Medikamente.
- Sie dürfen kein Kontakt zu kranke Menschen haben. Optimal ist wenn gesunde Kinder bis 10 Jahre diese Schweine, die als Organersatzlager für Menschen gehalten werden, füttern. Auch junge gesunde Erwachsene kommen in Frage. Wenn diese Maßnahmen befolgt werden liefert das Schwein hochwertige Ersatzorgane, die neutral sind und von dem kranken Menschen als Empfänger nicht abgestoßen werden. Die Schlachtung dieser Schweine sollte wieder unter besonderen Bedingungen stattfinden.
- Beruhigende symphonische Musik sollte schon eine Woche vor der Schlachtung laufen.
- Der Schlachter (wieder die Voraussetzung dass der Mann jung und kerngesund ist) sollte diese Schweine schon zwei Wochen vorher täglich besuchen, mit ihnen sprechen und sie aufklären über ihren Tod und welchen Nutzen für die Menschen damit verbunden ist. Dadurch wird die Aufopferungsbereitschaft des Schweins aktiviert. Das Schwein ist dann bereit sich für einen Menschen, das höher steht als es selber sich zu opfern und eine seelische Veredelung dadurch zu erfahren.
- Vorher sollte das Schwein ausgiebig gekrault und gestreichelt werden indem es aufgeklärt wird, dass es jetzt soweit ist und es sterben muss.
- Erst wenn das Tier sich in einer Art Halbtrance befindet, wie in einem Schlafzustand, darf die Halsschlagader durchgeschnitten werden. Eine innere Einstellung auf die seelische Bereitschaft des Tieres zu sterben ist absolut Notwendig.
- Während das Blut ausläuft sollte das Schwein weiter gestreichelt werden und ihm gedankt für

seine Opferbereitschaft. Abgesehen von einem kurzen Ruck, wird das Tier weiter ruhig und in einem beinahe Schlafzustand verharren. Damit ist gewährleistet, dass keine geistigen Schlacken in Form von Angst, Wut, Verzweiflung, Unwilligkeit oder Hass in die Spendenorgane fließen.

Angesichts der dramatischen, manchmal verzweifelten Lage eben im Bereich der Transplantation, können die Organe des Schweins die benötigten Spenderorgane schnell und zuverlässig liefern. Hoffentlich bekommen Chirurgen diese Information zu lesen und wagen ein Versuch mit Schweinen, als Organspender für menschliche Bedürfnisse.

In diesem Sinne bedanke ich mich für das Lesen dieser Information.

----------- Verfasser unbekannt ------------